

Déjeuner

lun. 30/03

mar. 31/03

jeu. 02/04

ven. 03/04

Entrée

Salade du chef

Betteraves bio

Pommes fruits bio

Focaccia aux herbes bio

Salade verte bio

Plat

Poisson en croûte de parmesan

Poêlée de légumes bio

Lasagnes al forno bio

Omelette au fromage

Pommes rissolées bio

Riz aux petits légumes bio

Fromage

Tomme noire à la coupe

Cantal AOP

Dessert

Fromage blanc bio

Fruit de saison bio

Fruit de saison bio

Marbré au chocolat

BIO BIO & LOCAL

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :

céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Aide UE à destination des écoles : Pêche Durable : Origine France : Viandes de France : Au moins 1 produit local : Appellation d'Origine Protégée : Au moins 1 produit bio

Déjeuner

mar. 07/04

jeu. 09/04

ven. 10/04
MENU DE PÂQUES

Entrée

Endives aux pommes bio



Salade de maïs et carottes râpées bio



Oeuf mimosa bio



Plat

Dahl de lentilles bio



Riz bio



Couscous de légumes bio



Semoule aux pois chiches bio



Sauté de porc LR



Carottes et pommes de terre persillés bio



Fromage

Bûche du pilat à la coupe



Dessert

Yaourt nature bio



Flan vanille



Gâteau de Pâques



Oeuf de pâques

BIO LABEL ROUGE BIO & LOCAL

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :

céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Au moins 1 produit local : Indication Géographique Protégée : Origine France : Viandes de France

Aide UE à destination des écoles : Viandes de France

Déjeuner

lun. 13/04

mar. 14/04

jeu. 16/04

ven. 17/04

Entrée

Salade coleslaw



Salade de pommes de terre bio



Potage de légumes bio



Houmous de petits pois bio



Plat

Brouillade au coulis de tomates Bio



Coquillettes bio

Boulettes de bœuf bio



Poêlée de légumes bio



Pennes bio aux petits légumes



Filet de colin



Sauce safranée



Fromage

Saint Paulin à la coupe



Brie à la coupe



Tomme catalane AOP à la coupe



Bûchette de chèvre à la coupe



Dessert

Fruit de saison bio



Moelleux à la confiture



Compote de fruits bio



Fruit de saison bio



BIO BIO & LOCAL

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :

céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Origine France : Au moins 1 produit local : Aide UE à destination des écoles :

Viandes de France : Au moins 1 produit bio : Appellation d'Origine Protégée : Pêche Durable

Déjeuner

lun. 20/04

mar. 21/04

jeu. 23/04

ven. 24/04

Entrée

Potage à la courge bio



Pizza



Carottes râpées bio



Salade du chef



Plat

Gratin de coquillettes bio au fromage



Oeuf dur bio



Sauce béchamel bio



Epinards bio hachés à la crème



Brandade de colin



Poulet rôti bio



Frites fraîches Bio



Fromage

Emmental à la coupe

Brie à la coupe



Dessert

Yaourt nature bio



Cookies au chocolat



Fromage blanc bio



Fruit de saison bio



BIO BIO & LOCAL

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :

céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Origine France : Aide UE à destination des écoles : Au moins 1 produit bio :

: Pêche Durable : Viandes de France

Déjeuner

lun. 27/04

mar. 28/04

jeu. 30/04

Entrée

Salade de chou rouge mais sauce blanche bio



Roulé au fromage



Crudités bio



Plat

Rôti de boeuf bio



Purée de courge et pomme de terre bio



Filet de colin



Sauce citron



Poêlée de légumes bio



Quenelles natures bio

Sauce aurore



Riz bio



Fromage

Tomme noire à la coupe

Bûche du pilat à la coupe



Dessert

Fruit de saison bio



Fromage blanc bio



Fruit de saison bio



BIO BIO & LOCAL

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :

céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Viandes de France : Origine France : Aide UE à destination des écoles :

Confectionné par nos chefs : Pêche Durable : Indication Géographique Protégée